

Миксер планетарный объемом 60 литров

HNC HMK-60T

Основные характеристики

Объем дежи	60 л
Механизм поднятия головы	Подъемная траверса
Число скоростей	3
Напряжение	380 В
Мощность	от 1.1 до 1.8 кВт
Ширина	740 мм
Глубина	960 мм
Высота	1430 мм
Вес	210 кг
Цвет	белый
Страна-производитель	Турция

Описание

Планетарный миксер [HNC HMK-60T](#) предназначен для замеса различного вида теста жидкой и средней консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских.

Высокопроизводительный миксер и мощный планетарный миксер используемый для замешивания, взбивания. Модель оснащена таймером на 30 минут.

Дежа, венчик, лопатка и спираль выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят: дежа из нержавеющей стали, венчик и насадка для смешивания и крюк для теста.

Дополнительные характеристики:

Механический подъемный механизм для поднятия дежи

Механическое переключение передач с 3 скоростями

Бесшумная работа

Корпус из окрашенного металла

Размер дежи: Ø 430x430 мм

Мощность: 1,1 / 1,5 / 1,8 кВт (при трех скоростях)

Опция (заказывается отдельно):

Контроль скорости

Лопатка, крюк и венчик

Дежа

Тележка для передвижения дежи

